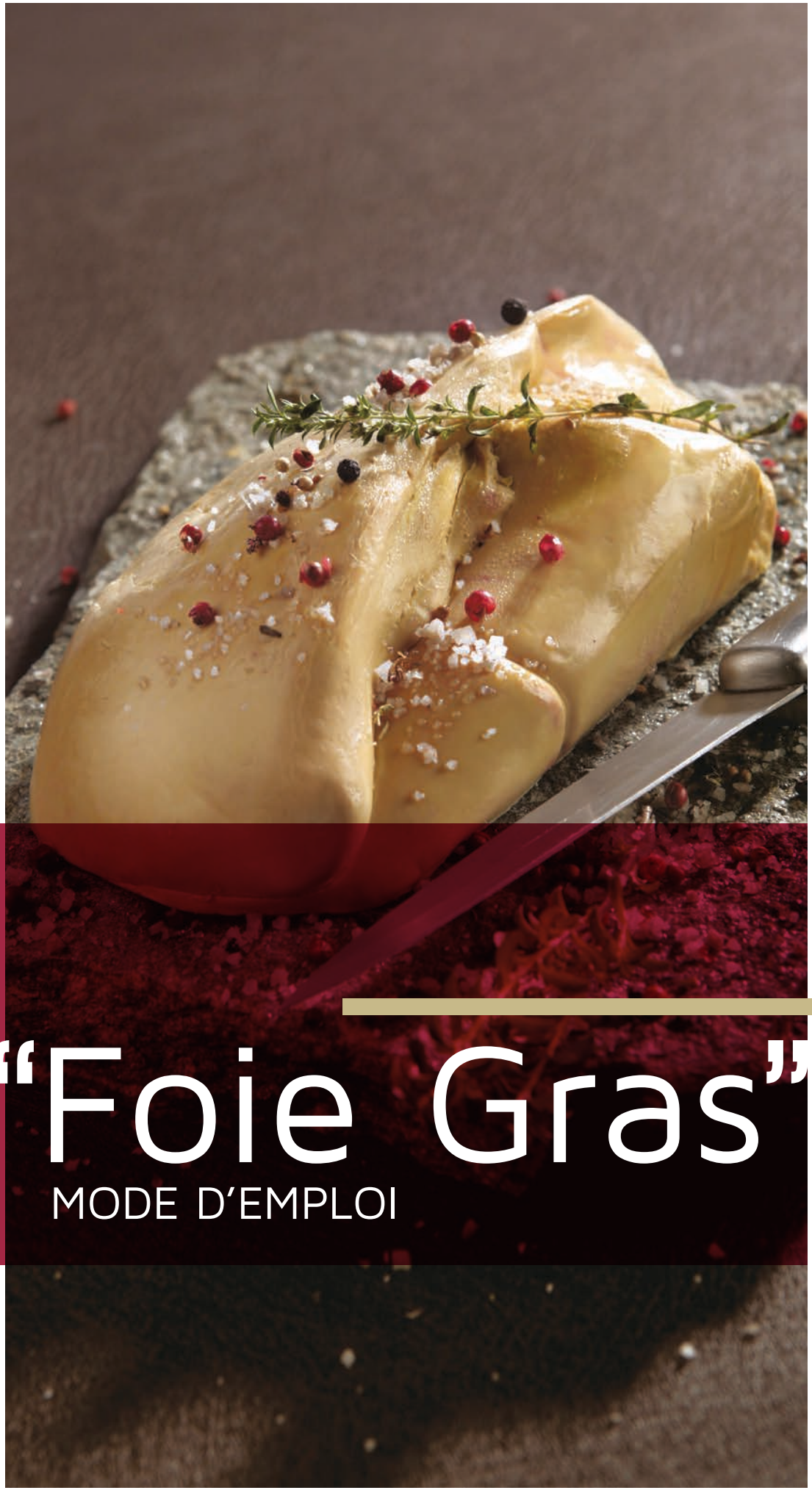


“Foie Gras”

MODE D’EMPLOI

DS Restauration

PATRIMOINE CULINAIRE FRANÇAIS, LE FOIE GRAS SE PRÉSENTE SOUS DIFFÉRENTES FORMES ET DIFFÉRENTES CUISSONS.

LES FOIES GRAS DE CANARD CRUS

Les critères qualité à prendre en compte

LA COULEUR

Homogène, sans pointes de sang ni hématomes, couleur beige ivoire est signe d'une grande qualité.

LA TEXTURE

Le foie doit être souple au toucher et lisse au visuel.

LE CALIBRE

Il est plus ou moins hétérogène en fonction de la qualité du foie gras.

La présentation

Vous trouverez à notre gamme une large palette de foies gras crus à sélectionner en fonction de votre utilisation :

- LES LOBES ENTIERS — À trancher en escalopes par exemple.
- LES LOBES ÉVEINÉS — Pour réaliser vos terrines.
- LES ÉVEINÉS PLAQUE — Du foie gras en poids fixe pour maîtriser vos achats, prêt à assaisonner pour réaliser vos terrines.
- LES TERRINES À CUIRE — Juste à cuire, pour des terrines inratables.
- LES ESCALOPES — Juste à poêler pour une maîtrise totale de vos coûts.

+ Bien choisir c'est savoir bien comparer.

+ DS RESTAURATION

La Maison Rougié, l'un des meilleurs producteurs français de foie gras, est notre partenaire privilégié.

Tous les produits Rougié proviennent de canards élevés en plein air, engraissés et transformés en France dans les fermes familiales du Grand Ouest.
La qualité des produits Rougié est fiable et régulière tout au long de l'année.

La classification des foies gras crus

★★★
EXTRA

Calibre entre 400 à 700 g dans des fourchettes de poids homogènes de +/-150 g.

Présentation :
couleur homogène, texture souple, sans tâche ni hématome, couleur beige ivoire.

Rougié a une qualité premium en Frais appelé « Grande Cuisine ».

Rendement :
peu de fonte à la cuisson.

★★☆
RESTAURATION

Calibre entre 400 à 700 g dans des fourchettes de poids homogènes de +/-200 g.

Présentation :
proche de l'Extra, couleur homogène, texture souple, quelques défauts, couleur beige ivoire.

Rendement :
fonte moyenne à la cuisson.

★☆☆
TOUT VENANT

Calibre entre 300 à 800 g dans des fourchettes de poids très hétérogène.

Présentation :
texture peut être ferme ou molle, quelques tâches ou hématomes.

Rendement :
fonte pouvant dépasser les 25 % à la cuisson.

Cette classification peut être différente en fonction des industriels, elle vous est donnée à titre indicatif.

BIEN COMPARER

- La même **origine.**
- La même **classification** (extra, restauration ou tout venant, bloc avec ou sans morceau).
- **Éveiné** ou **non.**
- Le **calibre** et son **homogénéité,** Le poids fixe est toujours un peu plus cher.
- La liste **d'ingrédients** (avec ou sans assaisonnements).
- L'**unité de facturation** (le prix est-il exprimé au kilo, à la pièce, à la boite).

LES FOIES GRAS DE CANARD MI-CUITS

La classification des foies gras mi-cuits

★★★
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

= 100 % foie gras
il peut être nature, aromatisé ou en alliance avec un autre ingrédient
(avec de la figue par exemple)

★★☆
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AVEC MORCEAUX

= préparation à base de foie gras de canard reconstitué, de mini 30 % de morceaux de foie gras de canard, d'un assaisonnement et d'eau
(ne pouvant excéder 10 %)

★☆☆
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

= préparation à base de foie gras de canard reconstitué, d'un assaisonnement et d'eau
(ne pouvant excéder 10 %)

La présentation

Les foies gras mi-cuits peuvent être présentés sous différentes formes.
À notre gamme, vous pourrez découvrir :

- LES BOÎTES — À marque Rougié en 30 % de morceaux dans différents grammages ou dans d'autres marques avec et sans morceaux.
- LES TERRINES — En foie gras entier ou en bloc, les terrines de forme trapèze permettent de belles présentations assiette.

+ LEXIQUE

ÉVEINÉ/DÉVEINÉ
Les canaux biliaires et les veines principales sont enlevés pour éviter l'amertume et les pointes de sang.

MULARD
Espèce de canard destinée à la fabrication du foie gras.
Le mulard est issu de croisements entre le Barbarie et le Pékin.

FOIE GRAS MI-CUIT
Pasteurisé autour de 85 °C.
Présentation en bocal, terrine, boîte métallique ou sous vide.
Stockage au frais entre 2 et 4 °C.

ZOOM FILIÈRE

ÉLEVAGE

Pendant 11 à 12 semaines, à la fin de l'élevage, le canard pèse entre 3.8 et 4 kg.

GAVAGE

Pendant 10 à 12 jours, les canards sont gavés 2 fois par jour à heure régulière à l'aide d'un embuc directement dans le jabot de l'animal. L'alimentation est à base de maïs car très énergétique et pauvre en protéines. À la fin de cette période, le canard pèse entre 5.2 et 5,5 kg.

ABATTAGE

Il doit être fait au maximum 12 heures après le dernier gavage. Un délai plus important entraînerait une perte de poids du foie mais aussi une fonte plus importante.

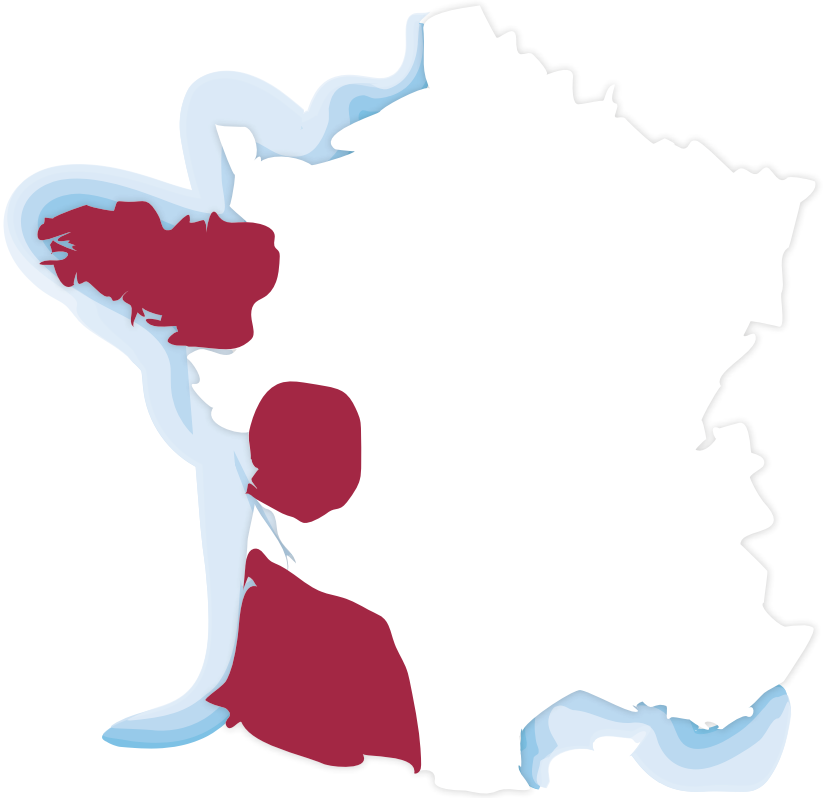
TRI

Il doit être rigoureusement effectué selon l'aspect du foie (couleur, veines, hématomes, cassures), la texture, la souplesse et le poids. Cette sélection détermine la qualité finale du produit.

ÉVEINAGE, CONDITIONNEMENT, ÉLABORATIONS

Nos foies gras proviennent majoritairement des élevages français du Sud Ouest, Bretagne et Vendée. Les canards Mulards sont élevés en plein air et ont une alimentation végétale (blé, maïs, tournesol), minérale et enrichie en vitamines.

ZONES DE PRODUCTION FRANÇAISES DE FOIE GRAS



LES FOIES GRAS DE CANARD CRUS

LES LOBES

Foie gras qualité "Grande Cuisine"

400-550 g

Réf. : 03155

Origine France, sous-vide

Carton de 5 pièces

Foie gras qualité "Extra"

550-700 g

Réf. : 01470

Origine France, sous skin.

Carton de 8 x 1 pièce

Foie gras qualité "Tout venant"

400-800 g

Réf. : 05263.

Origine UE, sous-vide.

Carton de 5 x 1 pièce

Considéré comme de l'ultra-frais, ce foie est conditionné frais sous papier pour ne subir aucune pression. Les foies gras sont livrés par 4 dans une boîte isotherme en polystyrène bien protégés

Foie gras qualité "Restauration" sous-papier

550-650 g

Réf. : 05693

Origine France.

Boîte isotherme de 4 pièces

LES LOBES ÉVEINÉS

Foie gras qualité "Restauration" sous-papier

400-600 g

Réf. : 03847

Origine France.

Boîte isotherme de 4 pièces

Foie gras qualité "Extra"

500-600 g

Réf. : 05799

Origine France, sous-vide.

Carton de 20 x 1 pièce

Idéal pour faire vos terrines maison ou ballotins, le foie est éveiné puis reformé en lobe. À assaisonner à votre convenance.

IDÉE RECETTE

FOIE GRAS ENTIER EN CROÛTE D'ÉPICES

- Préchauffer votre four à 200 °C.
- Badigeonner le lobe de foie gras avec du miel liquide et saupoudrer d'un mélange d'épices (5 épices, poivre et baies).
- Enfourner le foie gras sur du papier sulfurisé environ 12 minutes.
- Laisser reposer le foie gras 15 minutes avant de le servir pour une présentation chaude ou laisser-le refroidir 24h pour une présentation froide.

IDÉE RECETTE

RÉALISEZ VOS TERRINES MAISON

À PARTIR DE NOS FOIES GRAS ÉVEINÉS

- Décongeler 1 nuit au réfrigérateur puis 1h à température ambiante, le foie est prêt à être utilisé.
- Assaisonner avec 12 à 14 g de sel/kg, 1,5 à 3 g de poivre noir/kg et 3 c.à.s. d'alcool doux (Sauterne, Porto) ou 1,5 c.à.s. d'alcool fort (Cognac, Armagnac).
- Mettre la terrine au bain-marie, préchauffer le four à 100-120 °C et enfourner la terrine avec le bain-marie durant 30-40 min à varier en fonction du poids.
- En fin de cuisson stoppez la cuisson en immergeant la terrine dans l'eau glacée.
- Couvrir d'un film étirable.
- Laisser reposer au réfrigérateur 24h avant de déguster.

LES PLAQUES

Foie gras qualité "Extra" éveiné en plaque

500 g *Réf. : 02589*

4 kg *Réf. : 03062*

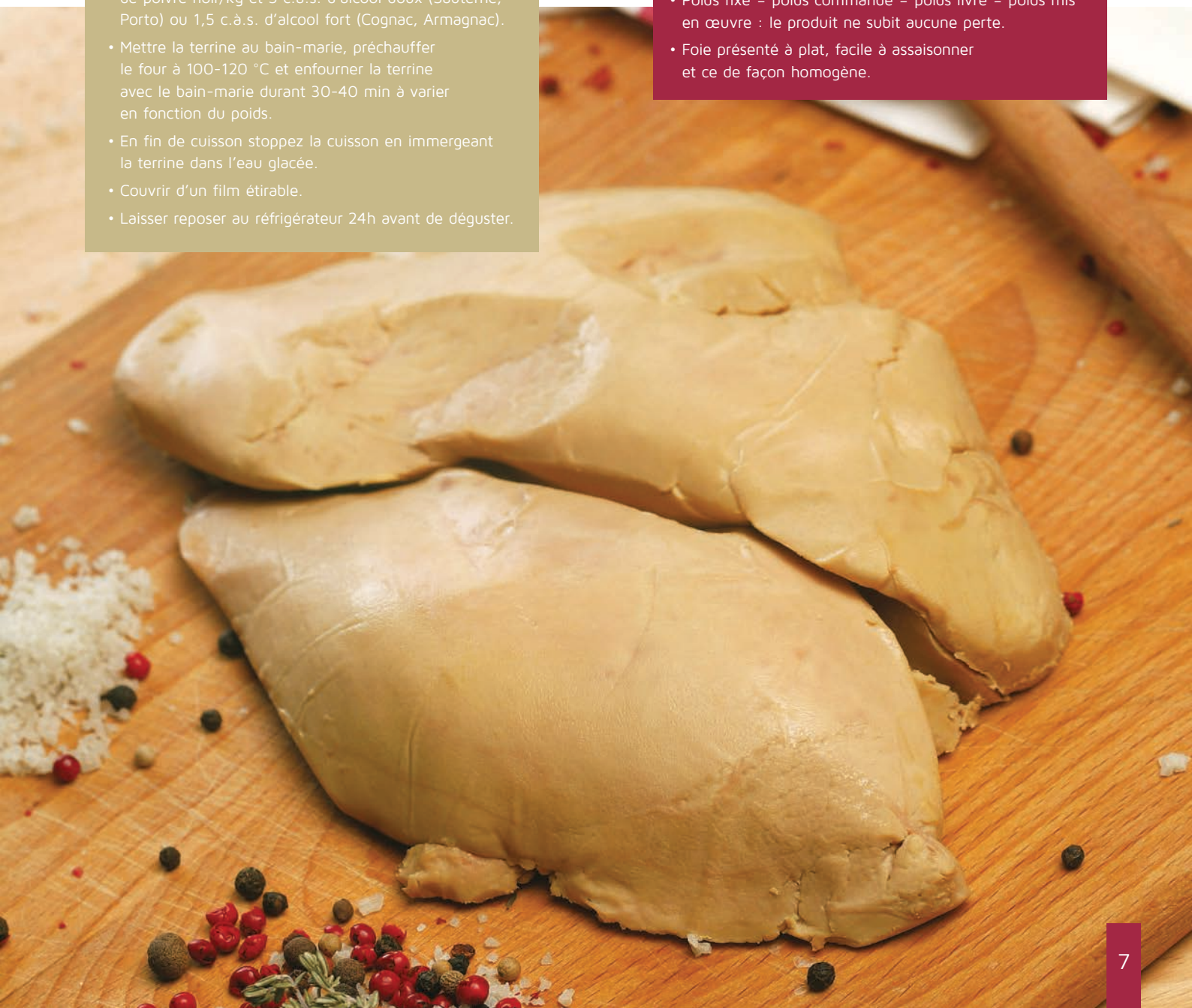
Origine France, foie entier, éveiné et conditionné en poids fixe, sur plaque.

Plaque

+ Produit

La présentation de foie gras éveiné en plaque à 2 avantages :

- Poids fixe = poids commandé = poids livré = poids mis en œuvre : le produit ne subit aucune perte.
- Foie présenté à plat, facile à assaisonner et ce de façon homogène.



LES DÉCOUPES

Escalope de foie gras de canard ROUGIÉ

40-60 g

Réf. : 02030

Origine France, 20 pièces par sachet, IQF.

Carton de 2 x e 1 kg

REMISE EN ŒUVRE

Colorez vos escalopes encore surgelées à la poêle 4 à 5 minutes en les retournant, quand la coloration est homogène et la texture souple au toucher, arrêtez la cuisson.

+ Produit

- Escalopes déjà calibrées : vous maîtrisez votre coût portion.
- Produit surgelé individuellement, vous ne sortez que le nombre d'escalopes souhaitées.
- Taux de fonte minimum.

LES TERRINES CRUES À CUIRE

Terrine de foie gras assaisonné

500 g ROUGIÉ

Réf. : 01693

Origine France, en terrine plastique blanche.

Carton de 4 x 1 pièce

500 g

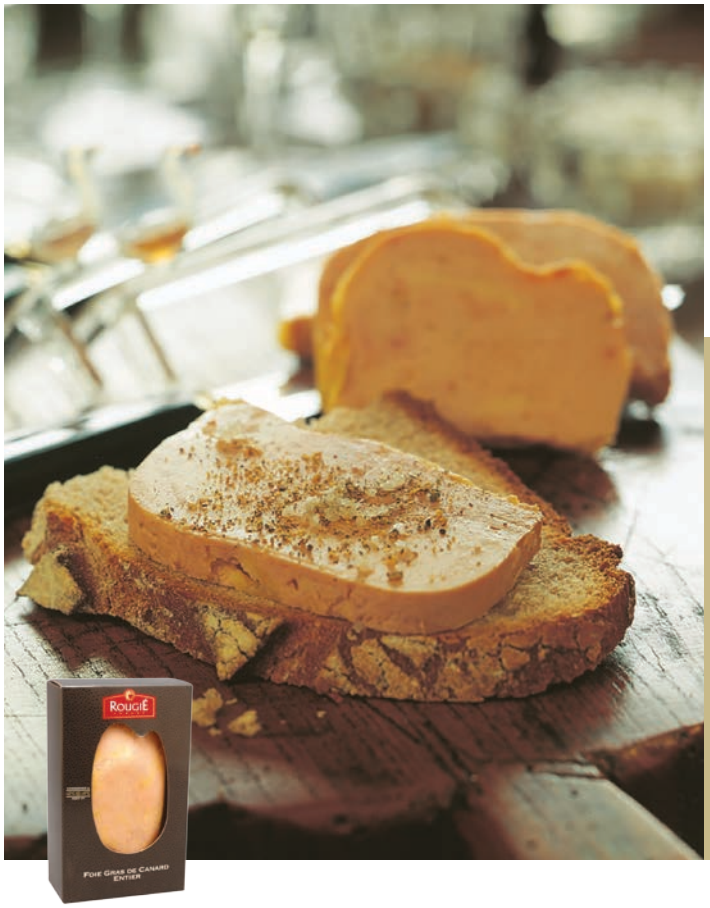
Réf. : 03953

Origine France, en terrine transparente.

Carton de 10 x 1 pièce

+ Produit

Foie gras déjà éveiné, assaisonné et monté en terrine de 500 g et directement prêt à cuire. Vous pouvez cuire directement votre terrine nature ou la personnaliser en la plongeant dans une marinade ou le bouillon de votre choix.



LES FOIES GRAS ENTIERS MI-CUITS

LES ENTIERS

Foie gras entier - Sous coque ROUGIÉ

350 g

Réf. : 05179

Origine France, sous coque en forme de lobe.

Carton de 6 x 1 pièce

+ Produit

Produit cuit et formé en lobe dans une coque pour une jolie présentation.

À servir tranché pour un visuel assiette très traditionnel.

LES TERRINES, PRÊTES A SERVIR

Foie gras de canard entier aux 2 poivres et champagne ROUGIÉ

500 g

Réf. : 03057

Origine France.

Carton de 6 x 1 pièce

Foie gras de canard entier au Saint-Émilion et épices douces

500 g

Réf. : 03685

Origine France.

Carton de 6 x 1 pièce

LES BLOCS DE FOIES GRAS MI-CUITS

+ Produit

Constitué de 30 % de morceaux au minimum de foie gras entier apparents à la coupe.

REMISE EN ŒUVRE

Découper des tranches d'1 cm d'épaisseur avec un fil ou un couteau sans dents préalablement plongé dans l'eau chaude et les disposer sur du pain frais grillé, saler et poivrer à votre convenance et servir en entrée accompagné d'une salade de saison.

LES BLOCS EN BOÎTES

Boîtes ROUGIÉ

1 kg — *Réf. : 02469*

400 g — *Réf. : 01025*

200 g — *Réf. : 01026*

Origine France, 30 % de morceaux, ø 75mm.

Boîte 1 kg

Réf. : 03683

Origine France, 30 % de morceaux, ø 75mm.

Boîte 1 kg sans morceau

Réf. : 02868

Origine UE, ø 73mm.

LES BLOCS EN TERRINE

Bloc de foie gras en terrine ROUGIÉ

1 kg

Réf. : 02969

Origine France, forme trapèze, 30 % de morceaux.

Carton d'1 barquette

Tranche de bloc de foie gras

40 g

Réf. : 07116

Origine France, forme trapèze, 30 % de morceaux.

Barquette de 10 tranches

+ Produit

Produit service pour les traiteurs notamment, facile à manipuler, portion maîtrisée, poids fixe, présentation identique pour tous les convives

POUR COMPOSER VOS PIÈCES COCKTAILS

Ganache de foie gras de canard

500 g

Réf. : 03054

Origine France, 50 % bloc.

Sachet de 500 g

Plaques de pain de mie

Panachées

Réf. : 03808

Plaque de 250 g, carton de 20 plaques

Natures

Réf. : 01658

Plaque de 250 g, carton de 20 plaques

Mini navette à garnir

Réf. : 13413

Carton de 60 pièces

Ficelle de bloc de foie gras

400 g

Réf. : 05295

Origine France, sans morceaux, ø 36mm.

Carton de 20 x 1 pièce

"Foie Gras"

MODE D'EMPLOI

Référence	Désignation	Calibre	Origine	Conditionnement	Unité de facturation
LES FOIES GRAS DE CANARD CRUS					
LES LOBES					
03155	Foie gras qualité "Grande Cuisine"	400-550 g	France Rougié	Carton de 5 pièces	kg
01470	Foie gras qualité "Extra"	550-700 g	France Rougié	Carton de 8 x 1 pièce	kg
05263	Foie gras qualité "Tout venant"	400-800 g	UE	Carton de 5 x 1 pièce	kg
05693	Foie gras qualité "Restauration" sous-papier	550-650 g	France	Boîte isotherme de 4 pièces	kg
LES LOBES ÉVEINÉS					
03847	Foie gras qualité "Restauration" sous-papier	400-600 g	France	Boîte isotherme de 4 pièces	kg
05799	Foie gras qualité "Extra"	500-600 g	France	Carton de 20 x 1 pièce	kg
LES PLAQUES					
02589	Foie gras qualité "Extra" éveiné en plaque	500 g	France Rougié	Plaque de 500 g	Pièce
03062	Foie gras qualité "Extra" éveiné en plaque	4 kg	France Rougié	Plaque de 4 kg	kg
LES DÉCOUPES					
02030	Escalope de foie gras de canard	40-60 g	France Rougié	Carton de 2 x e 1 kg	kg
LES TERRINES CRUES À CUIRE					
01693	Terrine de foie gras assaisonné	500 g	France Rougié	Carton de 4 x 1 pièce	Pièce
03953	Terrine de foie gras assaisonné	500 g	France	Carton de 10 x 1 pièce	Pièce
LES FOIES GRAS DE CANARDS MI-CUITS					
LES ENTIERS					
05179	Foie gras entier sous-coque	350 g	France Rougié	Carton de 6 x 1 pièce	Pièce
03057	Foie gras de canard entier aux 2 poivres et champagne	500 g	France Rougié	Carton de 6 x 1 pièce	Pièce
03685	Foie gras de canard entier au Saint-Émilion et épices douces	500 g	France	Carton de 6 x 1 pièce	Barquette
LES BLOCS EN BOÎTES					
02469	Boîte - 30 % de morceaux	1 kg	France Rougié	Boîte de 1 kg	Pièce
01025	Boîte - 30 % de morceaux	400 g	France Rougié	Boîte de 400 g	Boîte
01026	Boîte - 30 % de morceaux	200 g	France Rougié	Boîte de 200 g	Boîte
03683	Boîte - 30 % de morceaux	1 kg	France	Boîte de 1 kg	Boîte
02868	Boîte - sans morceaux	1 kg	UE	Boîte de 1 kg	Pièce
LES BLOCS EN TERRINE					
02969	Bloc de foie gars en terrine	1 kg	France Rougié	Carton d'1 barquette	Barquette
07116	Tranche de bloc de foie gras	40 g	France Rougié	Barquette de 10 tranches	Barquette
À COMPOSER					
05295	Ficelle de bloc de foie gras	400 g	France	Carton de 20 x 1 pièce	Pièce
03054	Ganache de foie gras de canard	500 g	France Rougié	Sachet de 500 g	Sachet
03808	Plaques de pain de mie panachées	250 g	France	Carton de 20 plaques	Carton
01658	Plaques de pain de mie natures	250 g	France	Carton de 20 plaques	Carton
13413	Mini navette à garnir	10 g	France	Carton de 60 pièces	Carton

Réalisation : atmosfolio - 02 38 78 04 78 - Crédits photos : Michel Perreau. - Édité par FGR - RCS Paris B339 637 100.

SIRF
14, rue Bonséjour
85120 La Chataigneraie
Tél. : 02 51 53 58 10
Fax : 02 51 52 79 64
S.A.S. au capital de 300 000 €
SIREN 546 850 231

SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DES SURGELÉS DISVAL ET D.S. RHÔNE-ALPES S.A.S.
S.A.S. au capital de 469 600 € - SIREN 340 670 777

DÉPÔT DE CHÂTEAUNEUF-SUR-LOIRE
47, Rue du clos renard
BP 21
45110 Châteauneuf-sur-Loire
Tél. : 02 38 46 83 90
Fax : 02 38 58 60 75

DÉPÔT DE SAINT-ÉTIENNE
Allée de la minéralogie
Z.A. Molina la Chazotte
42000 Saint-Étienne
Tél. : 04 77 34 07 75
Fax : 04 77 47 58 19

Produits surgelés sauf produits frais.

EcoFolio agit pour l'environnement
DS Restauration adhère à EcoFolio et soutient financièrement votre collectivité pour le recyclage des papiers. Merci de les déposer dans le bac approprié. En triant vos déchets, vous participez à la préservation de l'environnement. www.ecofolio.fr

PEFC 10-31-1510/Certifié PEFC/pefc-france.org

NOTA : Sauf erreur typographique. Suggestions de présentation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.